

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
A használati utasítás/garancia • Mod de întrebuințare/Garanție
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Stabmixerset

Staaftmixerset • Set mixer
Juego de varilla batidora • Batedeira
Set frullatore a barra • Stavmiksersett
Rod Mixer Set • Mikser w sztabie z zestawem
Ponorný mixér s příslušenstvím • Botmixerkészlet
Миксер стержневой в наборе

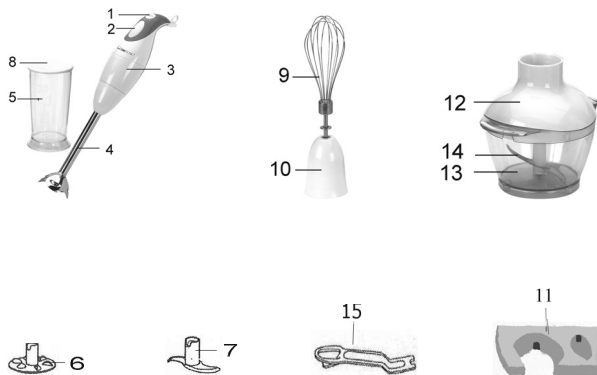


SMS 2759

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Innhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	8
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	10
	Garantie	Pagina	14
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	15
	Garantie	Page	19
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	20
	Garantía	Página	24
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	25
	Garantia	Página	29
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	30
	Garanzia	Pagina	34
N	Oversikt over betjeningselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	35
	Garanti	Side	39
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	40
	Guarantee	Page	44
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	45
	Gwarancja	Strona	49
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	51
	Záruka	Strana	55
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A használati utasítás	Oldal	56
	Garancia	Oldal	60
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	61
	Гарантия	стр.	65



Übersicht der Bedienelemente

- | | |
|--------------------------|--|
| 1 Geschwindigkeitsregler | 10 Adapter für Schneebesen |
| 2 Zweistufenschaltung | 11 Wandhalterung mit Befestigungsmaterial |
| 3 Motorgehäuse | 12 Deckel Zerkleinerer |
| 4 Mixstab, abnehmbar | 13 Transparenter Behälter |
| 5 Mixbehälter | 14 Hackmesser mit Schaft |
| 6 Quirlscheibe | 15 Abheber für Aufsätze (Scheiben, Messer) |
| 7 Multimesser | |
| 8 Deckel für Mixbehälter | |
| 9 Schneebesen | |

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise..."

Spezielle Sicherheitshinweise

- Achten Sie darauf, dass das Motorgehäuse nicht nass wird.
- Beachten Sie ein Nachlaufen des Motors nach dem Ausstellen.
- Das Gerät ist nur für das Pürieren bzw. Mixen von Speisen und Getränken, bzw. in Verbindung mit dem Multizerkleinerer zum Hacken, vorgesehen.
- Kurzzeitbetrieb: Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten bei weichen Speisen, bzw. nicht länger als 3 Minuten bei festen Speisen. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Benutzung für ca. 3 Minuten abkühlen.
- **ACHTUNG:** Die Aufsätze und die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie deshalb sehr sorgfältig mit diesen Teilen um! Es besteht **VERLETZUNGSGEFAHR!**
- Das Gerät ist nur für die Verarbeitung kleinerer Mengen ausgelegt! Füllen Sie deshalb nur maximal die in der Tabelle angegebenen Mengen in den Behälter!

- Füllen Sie keine harten Speisen wie z.B. Eiswürfel, Muskatnuss oder große Stücke Blockschokolade in den Behälter! Das Messer kann dadurch zerstört werden!

Vor dem Gebrauch

- Nehmen Sie vorsichtig alle Teile aus der Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung und das Innenverpackungsmaterial während der gesamten Garantiezeit auf.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät wie unter „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Wandmontage

Mit Hilfe des beigelegten Befestigungssets (11) lässt sich der Mixstab (4) auch an der Wand montieren.

Messen Sie dafür die Distanz zwischen den beiden Einschnitten an der Rückseite aus und bohren Sie in diesem Abstand zwei Löcher. Vergewissern Sie sich vorher, ob Sie nicht Leitungen beschädigen die sich in der Wand verbergen!

Hängen Sie das Motorgehäuse (3) mit den Mixstab (4) in die Halterung ein.

Funktion und Zubehör

Zweistufenschaltung (2):

Stufe ●: Unter dieser Schaltung haben Sie die Möglichkeit, mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers die Drehzahl zu regulieren.

Stufe ●●: Sie erreichen die maximale Geschwindigkeit. Sie ist nicht regelbar.

D

Aufsatz	Funktion	Geschwindigkeit	Betriebsdauer
Quirlscheibe (6)	Zum Mixen und Rühren von Shakes, Getränken, Omeletteteig, Soßen und kosmetischen Emulsionen	Stufe ●, Geschwindigkeitsregler auf 1–2 stellen	max. 3 Min.
Schneebesens (9)	Zum Schlagen von Sahne, Eischnee (max. 4 Eiweiß), Pudding, Aufschlagen von Soßen, Biskuitteig und sonstigen luftigen, schaumigen Speisen	Stufe ●, Geschwindigkeitsregler auf 2–4 stellen	max. 4 Min.
Multimesser (7)	Unter Hinzugabe von Flüssigkeit zum Zerhacken, Zerkleinern und Pürieren von gekochtem Gemüse, weichem Obst, Babynahrung, zum Passieren von Suppen und Saucen	Stufe ●, Geschwindigkeitsregler auf 1–5 oder Stufe ●● stellen	max. 3 Min.
Hackmesser (14)	Zum Schneiden, Zerhacken, Zerkleinern von rohem oder gekochtem Fleisch und hartfaserigen Gemüsesorten	Stufe ●, Geschwindigkeitsregler auf 1–5 oder Stufe ●● stellen	max. 3 Min.

Benutzung des Mixstabes und des Schneebesens

1. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht eingesteckt ist! Stecken Sie einen der beiliegenden Metallaufsätze (6/7) auf die Welle des Mixstabes (4) auf. Achten Sie darauf, dass der auf der Welle befindliche Zapfen in die Nut des Aufsatzes greift. Nur dann lässt sich der Aufsatz ganz auf die Welle aufstecken! Verriegeln Sie den Mixstab durch eine Drehung. Die Markierungspunkte stehen jetzt übereinander.
2. Möchten Sie den Schneebesens (9) verwenden, ersetzen Sie den Mixstab durch den Adapter (10). Rasten Sie den Schneebesens durch mäßigen Druck in die Antriebswelle des Adapters ein.
3. Füllen Sie das Mixgut in den Mixbehälter ((5) max. 0,6 Liter). Tauchen Sie den Mixstab bzw. den Schneebesens ganz ein.
4. Stellen Sie mit dem Regler (1) die entsprechende Geschwindigkeit ein. Beachten Sie dazu die Tabelle.
5. Fassen Sie das Gerät so an, dass Sie mit den Fingern die Stufenschaltung (2) bedienen können.

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz.
7. Drücken Sie eine der Tasten der Stufenschaltung.
8. Sie erreichen einen Pulsbetrieb, indem Sie die Taste in Intervallen drücken und loslassen.
9. Das Gerät schaltet aus, wenn Sie die Taste loslassen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch aus der Steckdose. Reinigen und verwahren Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

D

Wechsel eines Metallaufsatzes

- Lösen Sie mit dem Abheber (15) den bereits aufgesteckten Aufsatz von der Welle des Mixstabes (4).
- Die Seite mit der Nut dient zum Lösen der Aufsätze.

Verwendung des Multizerkleinerers

1. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker des Gerätes **nicht** in die Steckdose eingesteckt ist!
2. Lösen Sie durch Drehung den Mixstab (4) und ziehen Sie ihn vom Motorgehäuse (3) ab.
3. Stellen Sie den Multizerkleinerer auf eine ebene Fläche. Nehmen Sie den Deckel (12) des Multizerkleinerers ab.
4. Befüllen Sie den transparenten Behälter (13). Befüllen Sie den Behälter nicht komplett, sondern maximal bis zu 3/4 des gesamten Behälterfassungsvermögens.
5. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel wieder, die Aussparungen am unteren Deckelrand und am oberen Behälterrand müssen ineinander greifen.
6. Setzen Sie das Motorgehäuse auf die obere Öffnung des Deckels und drehen Sie es auf dem Multizerkleinerer rechtsherum fest.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz. Lassen Sie den Multizerkleinerer während des Betriebes und bis zur Entnahme des Hackmessers (14) auf der Fläche stehen. Halten Sie den Multizerkleinerer mit einer Hand fest.
8. Drücken Sie eine der Tasten der Stufenschaltung. Sie erreichen einen Pulsbetrieb, indem Sie die Taste in Intervallen drücken und loslassen.
9. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lösen Sie das Motorgehäuse vom Multizerkleinerer durch Drehung und ziehen Sie es vom Deckel ab.
10. Nehmen Sie den Deckel ab und ziehen Sie das Hackmesser (14) vorsichtig heraus. **ACHTUNG:** Das Hackmesser ist sehr scharf! Es besteht **VERLETZUNGSGEFAHR!**
11. Füllen Sie den Inhalt des Behälters in ein entsprechendes Gefäß oder auf einen Teller.
12. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

D

Reinigung und Aufbewahrung

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung!
- Abnehmbare Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind (Werkzeug und Schüsseln), können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Füllen Sie zum Reinigen des Mixstabes den Mixbehälter mit Wasser und betreiben Sie den Mixstab wie unter Benutzung des Gerätes beschrieben. Trocknen Sie danach den Mixstab gut ab.
- Reiben Sie zur Reinigung bei Bedarf die Außenseite des Motorgehäuses mit einem feuchten Tuch ab und anschließend mit einem trockenen Tuch nach.
- Bewahren Sie den Mixstab nach der Reinigung in der mitgelieferten Wandhalterung auf.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knehtaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

D

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilkappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

NL

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- Let op dat de motorbehuizing niet nat wordt.
- Pas op! Na het uitschakelen loopt de motor nog na.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het mengen en pureren van voedingsmiddelen en drank, resp. in combinatie met de multihakker voor het hakken.
- Kortstondig gebruik: gebruik het apparaat niet langer dan 4 minuten onafgebroken bij zachte producten en niet langer dan 3 minuten bij vaste producten. Laat het apparaat daarna ca. 3 minuten afkoelen voordat u het weer inschakelt.
- **OPGELET:** de hulpstukken en de messen zijn bijzonder scherp! Ga dus uitermate voorzichtig om met deze onderdelen! Hier bestaat **VERWONDINGS-GEVAAR!**
- Het apparaat is alleen geschikt voor het verwerken van kleine hoeveelheden! Vul dus maximaal de in de tabel aangegeven hoeveelheid in de kom!
- Vul nooit harde producten zoals bijv. ijsblokjes, hele muskaatnoten of grote stukken blokchocolade in de kom. Hierdoor kunt u het mes onherstelbaar beschadigen!

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Snelheidsregelaar
- 2 2-standenschakeling
- 3 Motorhuis
- 4 Mengstaaf, afneembaar
- 5 Mengkom
- 6 Klopschijf
- 7 Multifunctioneel mes
- 8 Deksel voor mengkom
- 9 Kloppe
- 10 Adapter voor kloppe
- 11 Wandhouder met bevestigingsmateriaal
- 12 Deksel van de mengkom met messen
- 13 Transparante mengkom
- 14 Hakmes met schacht
- 15 Losser voor hulpstukken (schijven, messen)

Vóór gebruik

- Neem alle onderdelen voorzichtig uit de verpakking. Bewaar de verpakking en het binnenmateriaal van de verpakking gedurende de gehele garantieperiode.
- Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik zoals beschreven staat onder "Reinigen en bewaren".

Wandmontage

U kunt de mixstaaf (4) met behulp van de bijgeleverde bevestigingsset (11) ook aan de muur monteren.

Meet hiervoor de afstand tussen de beide uitsparingen aan de achterkant en boor met deze afstand twee gaten in de muur. Verzekert u van tevoren ervan dat u geen leidingen in de muur beschadigt.

Hang de motorbehuizing (3) met de mixstaaf (4) in de houder.

Werking en toebehoren

2-standenschakeling (2):

Stand ●: in deze stand kunt u het toerental regelen met behulp van de snelheidsregelaar.

Stand ●●: in deze stand bereikt het apparaat de maximale snelheid. Deze snelheid is niet regelbaar.

NL

Hulpstukken	Toepassing	Snelheid	Bedrijfsduur
Klopschijf (6)	Voor het mixen en het aanmaken van shakes, drankjes, omeletdeeg, sauzen en cosmetische emulsies.	Stand ●, snelheidsregelaar op 1 – 2 zetten	max. 3 Min.
Klopper (9)	Voor het kloppen van slagroom, eiwit (max. 4 eiwitten), pudding, opkloppen van sauzen, biscuitdeeg en andere luchtige, schuimige spijzen.	Stand ●, snelheidsregelaar op 2 – 4 zetten	max. 4 Min.
Multimes (7)	Onder toevoeging van vloeistof geschikt voor het hakken, kleinmaken en puren van gekookte groentes, zacht fruit, babyvoeding en voor het passe-vite draaien van soepen en sauzen.	Stand ●, snelheidsregelaar op 1 – 5 zetten of op stand ●● zetten	max. 3 Min.
Hakmes (14)	Voor het snijden, fijnhakken en kleinmaken van rauw of gekookt vlees en vezelige groentesoorten.	Stand ●, snelheidsregelaar op 1 – 5 zetten of op stand ●● zetten	max. 3 Min.

Gebruik van de mixstaaf en de mixer

1. Let op dat de netstekker nog niet aangesloten is! Steek een van de bijgevoegde hulpstukken (6/7) op de as van de mengstaaf (4). Zorg dat de astap in de sleuf van het hulpstuk grijpt. Alleen dan kunt u het hulpstuk helemaal op de as steken! Vergrendel de mixstaaf door middel van een draaiing. De markeringspunten staan nu over elkaar.
2. Wanneer u de mixer (9) wilt gebruiken, vervangt u de mixstaaf door de adapter (10). Arrêteer de klopper door deze matig in de aandrijfas van de adapter te drukken.
3. Vul de te mixen producten in de mengkom ((5) max. 0,6 liter). Dompel de mixstaaf of de klopper helemaal onder.
4. Stel via de regelaar (1) de gewenste snelheid in. Zie hiervoor ook de tabel.
5. Houd het apparaat zodanig vast dat u de standenschakeling (2) met de vingers kunt bedienen.
6. Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 230 V/50 Hz.

7. Druk op een van de toetsen van de standenschakeling.
8. Wanneer u de toets in intervallen indrukt en loslaat, schakelt het apparaat in pulsbedrijf.
9. Wanneer u de toets loslaat, schakelt het apparaat uit.
10. Trek na gebruik de stekker uit de contactdoos. Reinig het apparaat en bewaar het zoals onder "Reinigen en bewaren" beschreven staat.

Een metalen hulpstuk vervangen

- Met de lossen (15) verwijderd u het reeds op de as gestoken hulpstuk van de as van de mengstaaf (4).
- De zijde met de sleuf is bedoeld om het hulpstuk los te maken.

Het gebruik van de multihakker

1. Let op dat de netstekker van het apparaat niet in de contactdoos gestoken is!
2. Verwijder de mixstaaf (4) door deze te draaien en uit de motorbehuizing (3) te trekken.
3. Plaats de mengkom met messen op een glad oppervlak. Verwijder het deksel (12) van de mengkom.
4. Vul de transparante kom (13). Vul hem niet volledig, maar maximaal tot 3/4 van het totale volume.
5. Sluit de mengkom weer met het deksel. De uitsparingen aan de onderste dekselrand en aan de bovenste komrand moeten in elkaar grijpen.
6. Zet de motorbehuizing op de opening van het deksel en draai deze rechtersom vast op de multihakker.
7. Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 230 V/50 Hz. Laat de mengkom tijdens het bedrijf en tot de verwijdering van het hakmes (14) op het oppervlak staan. Houd de multihakker met één hand vast.
8. Druk op een van de toetsen van de standenschakeling. Wanneer u de toets in intervallen indrukt en loslaat, schakelt het apparaat in pulsbedrijf.
9. Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos. Verwijder de motorbehuizing van de mengkom door middel van draaien en trek deze van het deksel.
10. Verwijder het deksel en trek het hakmes (14) voorzichtig uit de mengkom.
OPGELET: Het hakmes is zeer scherp! Er bestaat GEVAAR VOOR LETSEL!
11. Vul de inhoud van de kom in een schaal of dergelijke.
12. Reinig het apparaat zoals beschreven staat onder "Reinigen en bewaren".

Reinigen en bewaren

- Onderbreek altijd eerst de stroomtoevoer voordat u het apparaat reinigt.
- Afneembare onderdelen die met levensmiddelen in contact gekomen zijn (hulpstukken en kommen) kunnen in een sopje worden afgewassen.

NL

- Voor de reiniging van de mixstaaf vult u de mengkom met water en gebruikt u de mixstaaf zoals beschreven onder het gebruik van het apparaat. Droog de mixstaaf daarna goed af.
- Indien nodig, veegt u de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en wrijft deze daarna af met een droge doek.
- Bewaar de mixstaaf na de reiniging in de bijgeleverde wandhouder.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiégevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daarvoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiégevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Conseils généraux de sécurité

F

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Veillez à ce que les parois du bloc moteur ne soient pas mouillées.
- Attention, l'appareil continue à fonctionner quelques secondes après l'avoir arrêté.
- L'appareil a été uniquement conçu dans le but de remplir les fonctions suivantes: réduire en purée ou mélanger soit des denrées alimentaires soit des boissons, hacher en liaison avec le multibroyeur.
- Fonctionnement rapide : n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 minutes avec des aliments mous ou 3 minutes avec des aliments durs. Laissez l'appareil refroidir env. 3 minutes avant de le réutiliser.
- **ATTENTION: Risques de blessure!** Les différentes pièces et les couteaux sont très acérés! Prière de manipuler ces pièces avec précaution!

F

- Cet appareil ne convient que pour hacher de petites quantités! Ne remplissez donc l'appareil que dans les quantités maximum indiquées dans le tableau fourni avec l'appareil!
- Ne hachez en aucun cas d'aliments durs comme des glaçons, des noix de muscade ou de gros morceaux de chocolat! Vous risquez sinon de détruire le couteau-hachoir!

Liste des différents éléments de l'appareil

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 Variateur de vitesses | 10 Adaptateur pour fouet |
| 2 Commande à 2 positions | 11 Support mural |
| 3 Bloc moteur | avec matériel de fixation |
| 4 Bras mixeur amovible | 12 Couvercle du broyeur |
| 5 Bol mixeur | 13 Récipient transparent |
| 6 Disque mélangeur | 14 Couteau hachoir avec tige |
| 7 Couteau multifonctions | 15 Levier pour accessoires |
| 8 Couvercle pour bol mixer | (disques, couteaux) |
| 9 Fouet | |

Avant la première utilisation

- Sortez délicatement tous les éléments de l'emballage. Conservez le carton d'emballage et les éléments d'emballage jusqu'à la fin de la période de garantie.
- Lavez l'appareil, avant la première utilisation, comme indiqué dans « Nettoyage et rangement ».

Fixation murale

Le mixer (4) peut également être fixé au mur grâce au set de fixation livré (11). Mesurez pour cela la distance entre les deux ouvertures situées au dos de la station et percez deux trous dans le mur avec le même écartement. Assurez-vous au préalable que vous n'allez pas endommager des lignes électriques pouvant se cacher dans le mur!

Suspendez le bloc moteur (3) avec le mixer (4) dans le support mural.

Fonction et accessoires

Commande à 2 positions (2):

Position ●: cette position vous donne la possibilité de régler la vitesse de l'appareil à l'aide du variateur de vitesse.

Position ●●: vous obtenez la vitesse maximale. Elle n'est pas réglable.

Accessoires	Fonctions	Vitesses	Durée d'utilisation
Disque mélangeur (6)	Pour mixer et mélanger les milk-shakes, boissons, préparations à omelette, sauces et émulsions cosmétiques	Position ●, réglez le variateur de vitesse sur 1-2	max. 3 min.
Fouet (9)	Pour fouetter les crèmes fraîches, blancs en neige (max. 4 blancs d'oeufs), crèmes pâtisseries, pour monter une sauce, une pâte à biscuits et autres préparations légères et crémeuses	Position ●, réglez le variateur de vitesse sur 2-4	max. 4 min.
Couteau universel (7)	Après addition d'un liquide, pour hacher, concasser et mettre en purée tous les légumes cuits, les fruits mous, les nourritures bébés, pour passer les soupes et les sauces.	Position ●, réglez le variateur de vitesse sur 1-5 ou position ●●	max. 3 min.
Couteau hachoir (14)	Pour couper, hacher, concasser de la viande crue ou bouillie et les légumes à fibres dures	Position ●, réglez le variateur de vitesse sur 1-5 ou position ●●	max. 3 min.

F

Utilisation du mixer et des fouet

1. Veillez à ce que la prise de l'appareil ne soit pas branchée ! Installez un des accessoires métalliques désirés (6/7) sur l'arbre du bras du mixeur (4). Veillez à ce que la cheville de fixation située sur l'arbre du bras du mixeur s'encastre dans la fente de l'accessoire. Cela est indispensable pour que l'accessoire soit fermement installé sur l'arbre du mixeur ! Vissez l'appareil d'un tour pour le verrouiller. Les points de marquage sont maintenant alignés.
2. Si vous voulez utiliser le fouet (9), remplacez le mixer par l'adaptateur (10). Fixez en exerçant une force modérée le fouet dans l'axe d'entraînement de l'adaptateur.
3. Versez les aliments dans le bol mixer ((5) max. 0,6 litre). Plongez le mixer ou le fouet complètement dans le bol.
4. Réglez la vitesse souhaitée à l'aide du variateur de vitesse (1). Consultez pour cela le tableau.
5. Saisissez l'appareil dans votre main de telle façon que vous puissiez utiliser la commande des positions (2) à l'aide de vos doigts.

F

6. Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz en bon état.
7. Enfoncez l'une des touches de commande des positions.
8. Pour obtenir un fonctionnement Pulse, enfoncez et lâchez successivement le bouton.
9. L'appareil s'arrête lorsque vous lâchez le bouton.
10. Débranchez l'appareil après chaque utilisation. Nettoyez et rangez l'appareil comme indiqué dans « Nettoyage et rangement ».

Changement d'accessoire

- Desserrez l'accessoire déjà monté sur l'arbre du bras du mixeur (4) grâce au levier (15).
- Le côté équipé d'une fente sert à détacher l'accessoire.

Utilisation du multibroyeur

1. Assurez-vous que la fiche de contact ne se trouve pas dans la prise de courant !
2. Détachez le mixer (4) en le dévissant et en le séparant du bloc moteur (3).
3. Placez votre broyeur sur une surface plane. Retirez le couvercle (12) de l'appareil.
4. Remplissez le récipient transparent (13) au maximum aux 3/4 de sa contenance totale.
5. Refermez le récipient à l'aide du couvercle. Les fentes situées sur le bord inférieur du couvercle et le bord supérieur du récipient doivent s'encaster parfaitement.
6. Placez le bloc moteur sur l'orifice supérieur du couvercle et vissez-le sur le multibroyeur.
7. Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz en bon état. Ne déplacez jamais l'appareil pendant le fonctionnement et jusqu'à avoir retiré le couteau hachoir (14). Immobilisez le multibroyeur en le tenant d'une main ferme.
8. Enfoncez l'une des touches de commande des positions. Pour obtenir un fonctionnement Pulse, enfoncez et lâchez successivement le bouton.
9. Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant. Dévissez toujours le bloc moteur du broyeur et détachez-le du couvercle.
10. Ouvrez le couvercle et retirez avec précaution le couteau hachoir (14). ATTENTION: Le couteau hachoir est très tranchant! RISQUE DE BLESSURE!
11. Transvasez le contenu du récipient dans un autre récipient ou dans une assiette.
12. Nettoyez l'appareil selon les conseils indiqués sous "Nettoyage et rangement".

Nettoyage et rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer !
- Vous pouvez laver à l'eau savonneuse les pièces amovibles étant entrées en contact des aliments (accessoires et récipients).

- Pour nettoyer le bol mixer, remplissez-le d'eau et laissez l'appareil fonctionner comme décrit dans Utilisation de l'appareil. Essuyez ensuite l'appareil consciencieusement.
- Nettoyez, si nécessaire, les parois du bloc moteur avec un torchon humide puis avec un torchon sec.
- Après nettoyage, rangez le mixer sur le support mural livré.

F

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

E**Indicaciones generales de seguridad**

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Instrucciones especiales sobre la seguridad

- Ponga atención en que no se moje la carcasa del motor.
- Observe una marcha en inercia del motor después de haberle apagado.
- El aparato solamente está destinado para triturar o batir alimentos y bebidas, o junto con el mini-primer para picar alimentos.
- Funcionamiento corto: no use el aparato por un tiempo de más de 4 minutos tratándose de comidas blandas o bien por un tiempo de más de 3 minutos si son comidas sólidas. Antes de volver a usar el aparato déjele enfriar 3 minutos aproximadamente.
- **ATENCION:** ¡Los accesorios y la unidad de cuchillas están muy afiladas! ¡Por este motivo maneje con cuidado estas piezas ! ¡Existe peligro de dañarse!
- Por eso sólo introduzca en el recipiente las cantidades máximas que estén indicadas en la tabla!

- No llene el recipiente con alimentos duros como p.ej. cubitos de hielo, nuez moscada o grandes trozos de chocolate en bloque! ¡La cuchilla se podría estropear!

Orientación sobre los elementos de manejo

- 1 Regulador de la velocidad
- 2 Conmutador de dos escalones
- 3 Carcasa del motor
- 4 Varilla de batir, quita y pon
- 5 Recipiente de la batidora
- 6 Disco para batir
- 7 Multicuchilla
- 8 Tapadera para el recipiente de batir
- 9 Varillas
- 10 Adaptador para las varillas
- 11 Fijación de pared con material de fijación
- 12 Tapadera multiprimer
- 13 Vaso transparente
- 14 Cuchilla de picar con asta
- 15 Elevador de piezas intercambiables (discos, cuchillas)

Antes del uso

- Saque del envase todas las piezas poniendo sumo cuidado. Guarde el envase y el material para envolver que se halla en su interior, durante todo el tiempo que dure la garantía.
- Limpie el aparato antes de usarle por primera vez tal y como se describe en „Cómo limpiar y guardar“.

Montaje en la pared

Con ayuda del material de fijación suministrado (11) se puede fijar la varilla batidora (4) en la pared.

Para ello mida la distancia entre las dos muescas de la parte trasera y taladre dos agujeros a esa distancia. ¡Asegúrese que no vaya a estropear los cables conductores que se encuentran detrás de la pared!

Encaje la carcasa de motor (3) con la varilla batidora (4) en la fijación.

Función y accesorios

Conmutador de dos escalones (2):

Escalón ●: Con esta función y la ayuda del regulador de velocidad tiene la posibilidad de regular el número de revoluciones.

Escalón ●●: Alcanzará la máxima velocidad. Esta velocidad no es regulable.

E

Pieza sobrepuesta	Función	Velocidades	Duración de funcionamiento
Disco para batir (6)	Para batir y mezclar batidos, bebidas, masa de tortilla, salsas y emulsiones cosméticas.	Escalón ●, regulador de velocidad ajustar de 1-2	máx. 3 min.
Varillas (9)	Para batir nata, clara a punto de nieve, budín, salsas, masa de bizcocho y otras comidas ligeras y espumosas.	Escalón ●, regulador de velocidad ajustar de 1-2	máx. 4 min.
Multicuchilla (7)	Añadiendo líquido también apto para picar, trocear y triturar verdura cocida, fruta blanda, comida para bebés y para pasar sopas y salsas.	Escalón ●, regulador de velocidad ajustar de 1-5 o en escalón ●●	máx. 3 min.
Cuchilla para picar (14)	Para cortar, picar y trocear carne cruda o cocida y verduras de dura fibra	Escalón ●, regulador de velocidad ajustar de 1-5 o en escalón ●●	máx. 3 min.

Utilización de la varilla batidora y de las varillas

1. ¡Ponga atención en que no esté enchufado el enchufe de la red! Meta una de las piezas intercambiables metálicas adjuntas (6/7) en el árbol de la varilla de batir (4). Ponga atención en que la espiga que se encuentra en el árbol engrane en la ranura de la pieza intercambiable! Bloquee la varilla batidora con un giro. Los puntos de marcación estarán ahora uno encima del otro.
2. Si quiere utilizar las varillas (9), reemplace la varilla batidora por el adaptador (10). Encaje las varillas con presión moderada en el árbol de accionamiento del adaptador.
3. Vierta los alimentos a batir en el recipiente de batir (5) (máx. 0,6 litros). Sumerja la varilla batidora y las varillas por completo.
4. Ajuste con el regulador (1) la velocidad correspondiente. Para ello preste atención a la tabla.
5. Agarre el aparato de tal manera que pueda manejar con los dedos el conmutador de dos escalones (2).
6. Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente.
7. Presione una de las teclas del conmutador.
8. Puede conseguir un funcionamiento por impulsos, presionando y soltando la tecla en intervalos.

9. El aparato se desconectará al soltar la tecla.
10. Después del uso desenchufe el enchufe del tomacorriente. Limpie y guarde el aparato como se ha descrito bajo „Cómo limpiar y guardar“.

E

Cómo cambiar una pieza intercambiable de metal

- Con el elevador (15) suelte la pieza intercambiable ya introducida del árbol de la varilla de batir (4)
- El lado con la ranura sirve para soltar las piezas intercambiables

Manejo del mini-primer

1. ¡Tenga atención que la clavija de red no esté introducida en la caja de enchufe!
2. Mediante un giro suelte la varilla batidora (4) y retírela de la carcasa de motor (3).
3. Coloque el multiprimer sobre una superficie plana. Retire la tapadera (12) del multiprimer.
4. Llene el vaso trasparente (13). No llene el vaso por completo, sino solamente hasta 3/4 de la capacidad total del vaso.
5. Cierre de nuevo el recipiente con la tapadera. Las entalladuras del borde inferior de la tapadera y del borde superior del recipiente tienen que engranar.
6. Coloque la carcasa de motor sobre la apertura superior de la tapadera y ajústelo sobre el mini-primer girando hacia la derecha.
7. Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente. Durante el funcionamiento y hasta el retiro de la cuchilla de picar (14) deje el multiprimer colocado sobre la superficie. Aguante el mini-primer con una mano.
8. Presione una de las teclas del conmutador de dos escalones. Conseguirá un funcionamiento por impulsos, presionando y soltando en intervalos la tecla.
9. Después del uso retire la clavija de red de la caja de enchufe. Aparte la carcasa de motor del multiprimer a través de un giro y retírela de la tapadera.
10. Aparte la tapadera y saque con cuidado la cuchilla de picar (14). **ATENCIÓN:** ¡La cuchilla de picar es muy cortante! ¡Existe peligro de dañarse!
11. Llene el contenido del vaso en un recipiente correspondiente o en un plato.
12. Limpie el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza y Almacenamiento".

Cómo limpiar y guardar

- ¡Antes de la limpieza desenchufe siempre el enchufe de la red!
- Piezas desmontables que hayan entrado en contacto con alimentos (herramientas y recipientes), pueden limpiarse en un baño jabonoso.
- Para la limpieza de la varilla batidora llene el recipiente de batir con agua y maneje la varilla batidora como indicado bajo el apartado uso del aparato. Después de la limpieza seque bien la varilla batidora.
- Si fuere necesario, para la limpieza frote con un paño húmedo el exterior de la carcasa del motor y, después vuelva a frotarla con un paño seco.

E

- Después de la limpieza almacene la varilla batidora en la fijación de pared suministrada.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Instruções gerais de segurança

P

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Informações sobre segurança

- Tomar o cuidado de não deixar molhar a caixa do motor.
- Observar que o motor continua a girar um breve instante por inércia ao ser desligado.
- O aparelho foi concebido apenas para passar ou bater alimentos e bebidas ou, em combinação com o triturador universal, para triturar.
- Operação de tempo curto: não utilizar o aparelho durante mais do que 4 minutos com alimentos tenros, nem mais do que 3 minutos com alimentos mais sólidos. Deixá-lo arrefecer durante cerca de 3 minutos antes de utilizá-lo de novo.
- ATENÇÃO: as peças de adaptação e as lâminas são muito afiadas! Lide, portanto, com estas peças o mais cuidadosamente possível! Há PERIGO DE FERIMENTOS

P

- O aparelho foi concebido apenas para pequenas quantidades! Por isso só deitar no recipiente, no máximo, as quantidades indicadas na tabela!
- Não deitar no recipiente alimentos duros, tais como cubos de gelo, noz moscada ou bocados grandes de chocolate em bloco! De contrário, as lâminas poderão ser destruídas!

Lista de peças

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Regulador de velocidade | 10 Adaptador para o batedor de claras |
| 2 Interruptor com duas velocidades | 11 Suporte de parede com material para montagem |
| 3 Caixa do motor | 12 Tampa da trituradora |
| 4 Haste do mixer (desmontável) | 13 Recipiente transparente |
| 5 Recipiente do mixer | 14 Lâmina para picar com cabo |
| 6 Disco para bater | 15 Ejecter das peças metálicas |
| 7 Multifaca | |
| 8 Tampa do recipiente | |
| 9 Batedor de claras | |

Antes da utilização

- Retirar com cuidado todas as peças da embalagem e guardar o material de embalagem externa e interna durante todo o prazo de garantia.
- Lavar o aparelho antes do primeiro uso conforme descrito sob „limpeza e conservação“.

Montagem na parede

A varinha (4) poderá ser montada na parede, utilizando-se o material para montagem (11) junto.

Proceda à medição da distância entre ambas as fendas que se encontram na parte traseira e faça dois furos na parede, com a mesma distância. Certifique-se antes de que não serão danificadas quaisquer ligações que se encontrem dentro da parede!

Pendure a caixa do motor (3) com a varinha (4) no suporte da parede.

Função e acessórios

Velocidades (2):

Escalão ●: por meio do regulador de velocidade poderá seleccionar as rotações desejadas.

Escalão ●●: attingir-se-á a velocidade máxima. Esta não é regulável.

Peças	Função	Velocidade	Duração do funcionamento
Disco para bater (6)	Para mexer e fazer batidos, bebidas, omeletes, molhos e emulsões cosméticas	Escalão ●, colocar o regulador da velocidade em 1-2	no máximo 3 min.
Batedor de claras (9)	Para bater natas, claras (no máximo 4), pudins, molhos, pão-de-ló e outras comidas leves e espumosas	Escalão ●, colocar o regulador da velocidade em 2-4	no máximo 4 min.
Lâmina múltipla (7)	Juntando-se líquidos, para triturar e fazer puré de legumes cozidos e de fruta mole, comidas para bebés, sopas e molhos	Escalão ●, colocar o regulador da velocidade em 1-5 ou no escalão ●●	no máximo 3 min.
Lâmina trituradora (14)	Para cortar e triturar carne crua ou cozida, assim como legumes fibrosos	Escalão ●, colocar o regulador da velocidade em 1-5 ou no escalão ●●	no máximo 3 min.

P

Utilização da varinha e do batedor de claras

1. Primeiro, observar que a ficha não esteja ligada na tomada! Montar uma das peças de metal fornecidas (6/7) no eixo da haste (4). Fazer a saliência localizada no eixo encaixar na ranhura da peça a ser montada. Só assim é possível engatar firmemente a peça no eixo! Proceda ao bloqueio da varinha, girando-a. As marcações ficarão agora uma por cima da outra.
2. Quando desejar utilizar o batedor de claras (9), substitua a varinha pelo adaptador (10). Introduza o batedor de claras no eixo de accionamento do adaptador, pressionando-o ligeiramente.
3. Introduza os ingredientes no recipiente ((5) no máximo 0,5 litros). Faça imergir totalmente a varinha, nomeadamente o batedor de claras, nos ingredientes.
4. Seleccione a velocidade no respectivo regulador (1). Siga os valores indicados na tabela.
5. Pegue no aparelho de maneira a poder regular a velocidade (2) com os dedos.
6. Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente.
7. Pressione um dos botões do interruptor para a velocidade.
8. Para um funcionamento por impulsos, pressione o botão e largue-o em intervalos.
9. O aparelho desligar-se-á sempre que se deixe de carregar no botão.

P

10. Desligar a ficha da tomada após usar. Lavar e conservar o aparelho conforme descrito sob „limpeza e conservação“.

Mudando uma peça de metal

- Soltar a peça montada com o ejector (15) do eixo da haste (4).
- O lado da ranhura serve para desprender as peças metálicas.

Utilização do triturador universal

1. Certifique-se de que a ficha de rede do aparelho não está ligada à tomada!
2. Solte a varinha (4) girando-a e retire-a da caixa do motor (3).
3. Coloque a trituradora múltipla sobre uma superfície plana. Retire a tampa (12) da trituradora múltipla.
4. Encha o recipiente transparente (13). Não encha o recipiente por completo, mas, no máximo, até $\frac{1}{2}$ da sua capacidade total.
5. Torne a tampa do recipiente. As reentrâncias que se encontram na borda inferior da tampa e no rebordo do recipiente terão de se encaixar uma na outra.
6. Coloque a caixa do motor sobre a abertura superior da tampa e rode a caixa do motor para a direita sobre o triturador, até a mesma ficar fixa.
7. Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente. A trituradora múltipla deverá ficar sobre a superfície plana durante o funcionamento e até ser retirada a lâmina trituradora (14). Segure o triturador universal com uma mão.
8. Pressione um dos botões do interruptor para a velocidade. Para um funcionamento por impulsos, pressione o botão e largue-o em intervalos.
9. Após a utilização, retire a ficha da tomada. Gire a caixa do motor para a soltar da trituradora múltipla e retire-a da tampa.
10. Retire a tampa e puxe cuidadosamente a lâmina trituradora (14). **ATENÇÃO:** a lâmina é extremamente aguçada! **PERIGO DE FERIMENTOS!**
11. Despeje o conteúdo do recipiente para a vasilha desejada ou para um prato.
12. Limpe o aparelho como descrito na secção „Limpeza e arrecadação,“.

Limpeza e conservação

- Desligar sempre a ficha da tomada antes de lavar!
- As peças amovíveis que se sujaram com os produtos alimentícios (ferramentas e recipiente) podem ser lavadas em água com detergente.
- Para lavar a varinha, ponha água no recipiente e accione a mesma da forma descrita acima. Seguidamente enxugue-a bem.
- Esfregar a superfície exterior da caixa do motor, se necessário, com um pano úmido e, em seguida, com um pano seco.
- Após a lavagem, guarde a varinha no suporte de parede.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze speciali di sicurezza

- Fare attenzione che la scatola del motore non si bagni.
- Fare attenzione che il motore non si riavvii dopo averlo spento.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di passati e frullati di cibi e bevande e, se usato con il tritatutto, per tritare.
- Funzionamento ad intermittenza: non usare l'apparecchio per più di 4 minuti per alimenti soffici e non più di 3 minuti per cibi solidi. Lasciar raffreddare l'apparecchio per 3 minuti circa prima di riutilizzarlo.

- **ATTENZIONE:** gli accessori e le lame sono molto affilati! Per questa ragione si prestì la massima attenzione nell'uso di questi pezzi! **PERICOLO DI FERIMENTO!**
- L'apparecchio è predisposto solo per la lavorazione di piccole quantità! Per questa ragione versare nel contenitore solo le quantità indicate nella tabella!
- Non mettere nel contenitore alimenti duri, come per esempio cubetti di ghiaccio, noce moscata o pezzi grossi di cioccolato! La lama potrebbe rompersi!

Elementi di comando

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Interruttore a due velocità
- 3 Scatola del motore
- 4 Frullatore a barra, estraibile
- 5 Contenitore
- 6 Disco di frullatura
- 7 Coltello multiuso
- 8 Coperchio per il contenitore di miscelazione
- 9 Frusta
- 10 Adattatore per frusta
- 11 Supporto a parete con materiale di fissaggio
- 12 Coperchio tritatutto
- 13 Contenitore trasparente
- 14 Lama di tritatura con impugnatura
- 15 Sollevatore per accessori (fruste e lame)

Prima dell'uso

- Estrarre con cautela tutti i pezzi dall'imballaggio. Conservare l'imballaggio e il materiale all'interno dell'imballaggio durante tutto il periodo della garanzia.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come descritto in "Pulizia e conservazione".

Montaggio a parete

Con l'aiuto del kit di fissaggio accluso (11) è possibile montare il frullatore a barra (4) anche alla parete.

A questo scopo misurare la distanza tra le due tacche sul retro e fare due fori a questa distanza. Prima accertarsi di non danneggiare cavi o tubi nella parete! Inserire la custodia del motore (3) con il frullatore (4) nel supporto.

Funzionamento e accessori

Interruttore a due velocità (2):

- : qui si ha la possibilità di regolare i giri servendosi del regolatore di velocità.
- : velocità massima. Non è regolabile

Accessori	Funzione	Velocità	Durata di funzionamento
Disco di frullatura (6)	Per frullare e sbattere shake, bibite, pasta per omelette, salse ed emulsioni cosmetiche.	●, mettere il regolatore di velocità su 1–2	max. 3 min.
Frusta (9)	Per montare panna, albume (max. 4 albumi), budino, preparare salse, pasta per dolci e altre paste leggere e schiumose.	●, mettere il regolatore di velocità su 2–4	max. 4 min.
Lama multifunzionale (7)	Con l'aggiunta di liquidi per tritare, sminuzzare, fare purea di verdura cotta, frutta tenera, per passare minestre e salse.	●, mettere il regolatore di velocità su 1–5 o ●●	max. 3 min.
Lama di tritatura (14)	Per tagliare, tritare, sminuzzare carne cruda o cotta e tipi di verdura a fibra dura.	●, mettere il regolatore di velocità su 1–5 o ●●	max. 3 min.

Uso del frullatore a barra e della frusta

1. Fare attenzione che la spina sia staccata! Infilare uno degli accessori di metallo allegati (6/7) sull'albero della barra (4). Fare attenzione che il perno che si trova sull'albero entri nella scanalatura del supporto. Solo così è possibile infilare completamente l'accessorio sull'albero! Bloccare il frullatore a barra con un giro. I punti marcati ora sono sovrapposti.
2. Se si desidera utilizzare la frusta (9), sostituire il frullatore a barra con l'adattatore (10). Inserire la frusta nell'albero di comando dell'adattatore esercitando una pressione moderata.
3. Versare gli alimenti da frullare nel contenitore ((5) max. 0,6 litri). Immergere completamente il frullatore a barra o la frusta.
4. Con il regolatore (1) impostare la relativa velocità. A questo scopo osservare la tabella.
5. Afferrare l'apparecchio in modo da poter attivare l'interruttore a due velocità (2) con le dita.
6. Collegare l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata, 230 V/50 Hz.
7. Premere uno dei tasti dell'interruttore di velocità.
8. Premendo e rilasciando il tasto si ottiene un funzionamento ad impulsi.
9. L'apparecchio si spegne quando si rilascia il tasto.

10. Dopo l'uso estrarre la spina dalla presa. Pulire e conservare l'apparecchio come descritto in "Pulizia e Conservazione".

Sostituzione di un accessorio in metallo

- Con il sollevatore (15) staccare l'accessorio già inserito dall'albero del frullatore a barra (4).
- Il lato con la scanalatura serve a staccare gli accessori.

Uso dell'apparecchio

1. Fare attenzione che la spina dell'apparecchio non sia nella presa!
2. Allentare il frullatore a barra (4) girandolo e staccarlo dalla custodia del motore (3).
3. Mettere il tritatutto su una superficie piana. Togliere il coperchio (12) del tritatutto.
4. Riempire il contenitore trasparente (13). Non riempirlo del tutto ma fino a un massimo di 3/4 della capienza complessiva dello stesso.
5. Richiudere il contenitore con il coperchio, le cavità nel margine del bordo inferiore del coperchio e del bordo superiore del contenitore devono incastrarsi l'una nell'altra.
6. Porre la scatola del motore sull'apertura superiore del coperchio e fissarlo bene sul tritatutto avvitando verso destra.
7. Collegare l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata, 230 V/50 Hz. Durante il funzionamento e fino a quando si estrae la lama di tritatura (14) lasciare il tritatutto sul piano di appoggio. Tenere fermo il tritatutto con una mano.
8. Premere uno dei tasti dell'interruttore di velocità. Premendo e rilasciando il tasto in intervalli si ottiene un funzionamento ad impulsi.
9. Dopo l'uso staccare la spina. Staccare la custodia del motore dal tritatutto girando e toglierlo dal coperchio.
10. Togliere il coperchio e togliere con cautela la lama di tritatura (14). **ATTENZIONE:** la lama è molto affilata! **PERICOLO DI LESIONI!**
11. Versare il contenuto del contenitore in un apposito recipiente o su un piatto.
12. Pulire l'apparecchio come descritto "Pulizia e Conservazione".

Pulizia e conservazione

- Staccare sempre la spina prima di ogni operazione di pulizia!
- I pezzi estraibili che sono entrati in contatto con generi alimentari (utensile e chiave) possono essere lavati in acqua e detergente per stoviglie.
- Per la pulizia del frullatore a barra riempire il contenitore con acqua e azionare il frullatore come descritto nell'uso dell'apparecchio. Quindi asciugare bene la barra.
- Per pulire strofinare l'esterno della scatola del motore con un panno umido e poi asciugare.
- Dopo la pulizia conservare il frullatore a barra nel supporto a parete accluso.

1 Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoria-mente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

N

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Pass på at motorhuset ikke blir vått.
- Legg merke til at motoren fortsetter å gå en stund etter at den er slått av.
- Apparatet må kun brukes til mosing eller blanding av matvarer og drikkevarer, eller til hakking i kombinasjon med multiknuseren.
- Kortidsbruk: Apparatet må ikke brukes i mer enn i 4 minutter for bløte matvarer og ikke i mer enn 3 minutter for faste matvarer. La apparatet avkjøles i ca. 3 minutter før du bruker det igjen.
- OBS: De forskjellige delene og knivene er svært skarpe! Vær derfor svært forsiktig i omgang med disse delene! Det er RISIKO FOR SKADE!
- Apparatet er bare beregnet for bearbeiding av mindre mengder! Fyll derfor aldri mer i beholderen enn de mengdene som er angitt i tabellen!
- Ikke fyll harde matvarer som f.eks. isbiter, muskatnøtt eller store stykker blokkjokolade i beholderen. Det kan ødelegge kniven!

N

Oversikt over betjeningselementer

- 1 Hastighetsregulator
- 2 Totrinns innstilling
- 3 Motorhuset
- 4 Blandestaven, aftakbar
- 5 Blandebeholder
- 6 Vispeskive
- 7 Multikniv
- 8 Lokket til blandebeholder
- 9 Visp
- 10 Adapteren til visp
- 11 Veggfeste med festemateriale
- 12 Lokket til knuser
- 13 Gjennomsiktige beholder
- 14 Hakkekniv med aksel
- 15 Løfteren til forskjellige delene (skivene, knivene)

Før bruk

- Ta alle delene forsiktig ut av emballasjen. Oppbevar emballasjen og det innvendige emballasjematerialet under hele garantitiden.
- Rengjør apparatet før førstegangs bruk slik det er beskrevet under "Rengjøring og oppbevaring".

Montering på vegg

Ved hjelp av det vedlagte festesettet (11) kan blandestaven (4) også monteres på vegg.

Mål avstanden mellom de to innsnittene på baksiden og bor to hull med denne avstanden. Forsikre deg først om at du ikke skader ledninger som skjuler seg i vegg!

Hekt motorhuset (3) med blandestaven (4) inn i holdeinnretningen.

Funksjon og tilbehør

Totrinns innstilling (2):

Trinn ●: Med denne innstillingen har du mulighet til å regulere turtallet ved hjelp av hastighetsregulatoren.

Trinn ●●: Her oppnår du den maksimale hastigheten. Den kan ikke reguleres.

Deler	Funksjon	Hastighet	Brukstid
Vispeskive (6)	Til blanding og røring av shakes, drikkevarer, omelettdeig, sauser og kosmetiske emulsjoner	Trinn ●, sett hastighetsregulatoren på 1–2.	maks. 3 min.
Visp (9)	Til visping av krem, marengs (maks. 4 eggehviter), pudding, pisking av sauser, kjeksdeig og andre luftige, skummende matretter	Trinn ●, sett hastighetsregulatoren på 1–2.	maks. 4 min.
Multikniv (7)	Til hakking, knusing og mosing av kokte grønnsaker, myk frukt og babytmat ved tilføring av væske, til mosing av supper og sauser	Trinn ●, sett hastighetsregulatoren på 1–5 eller trinn ●●.	maks. 3 min.
Hakkekniv (14)	Til skjæring, hakking og knusing av rått eller kokt kjøtt og trevlete grønnsaker	Trinn ●, sett hastighetsregulatoren på 1–5 eller trinn ●●.	maks. 3 min.

N

Bruk av blandestaven og vispen

1. Pass på at støpselet ikke er stukket i! Stikk en av de vedlagte metalldelene (6/7) inn på blandestavens (4) aksel. Pass på at tappen på akselen griper inn i sporet på delen. Ellers kan ikke delen stikkes helt inn på akselen. Lås blandestaven ved å vri på den. Markeringspunktene står nå rett overfor hverandre.
2. Hvis du vil bruke vispen (9), skifter du ut blandestaven med adapteren (10). Fest vispen i adapterens drivaksel ved å trykke med moderat kraft.
3. Fyll det som skal blandes, i blandebeholderen ((5) maks. 0,6 liter). Sett blandestaven eller vispen helt nedi.
4. Juster hastigheten med regulatoren (1). Følg verdiene i tabellen.
5. Hold apparatet slik at du kan betjene trinninnstillingen (2) med fingrene.
6. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert, jordet stikkontakt 230 V, 50 Hz.
7. Trykk på en av knappene på trinninnstillingen.
8. Du oppnår pulsdriфт hvis du trykker inn og slipper opp igjen knappen i intervaller.
9. Apparatet slår seg av når du slipper knappen.
10. Trekk ut støpselet etter bruk. Rengjør og oppbevar apparatet slik det er beskrevet under "Rengjøring og oppbevaring".

N

Utskifting av en metalldel

- Løsne den delen som alt er festet på blandestavens (4) aksel ved hjelp av løfte-
ren (15).
- Siden med sporet benyttes til å løsne delene.

Bruk av multiknuseren

1. Pass på at apparatets støpsel ikke er stukket inn i stikkkontakten!
2. Løsne blandestaven (4) ved å vri på den og trekk den av motorhuset (3).
3. Sett multiknuseren på et jevnt underlag. Ta av lokket (12) på multiknuseren.
4. Fyll den gjennomsiktige beholderen (13). Ikke fyll beholderen helt opp, men maksimalt opp til 3/4 av beholderens totale volum.
5. Lukk beholderen med lokket igjen. Utsparingene på nedre kant av lokket og øvre kant av beholderen må gripe inn i hverandre.
6. Sett motorhuset på den øvre åpningen i lokket og vri det mot høyre, slik at det festes på multiknuseren.
7. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert, jordet stikkontakt 230 V, 50 Hz. Multiknuseren må alltid stå på bordflaten mens den er i bruk, helt til du tar ut hakkekniven (14). Hold fast multiknuseren med den ene hånden.
8. Trykk på en av knappene på trinninnstillingen. Du oppnår pulsdrift hvis du trykker inn og slipper opp igjen knappen i intervaller.
9. Trekk ut støpselet etter bruk. Løsne motorhuset fra multiknuseren ved å vri på det, og trekk det av fra lokket.
10. Ta av lokket og trekk hakkekniven (14) forsiktig ut. OBS: Hakkekniven er svært skarp! Det er RISIKO FOR SKADE!
11. Fyll innholdet i beholderen i et passende kar eller på en tallerken.
12. Rengjør apparatet slik det er beskrevet under "Rengjøring og oppbevaring".

Rengjøring og oppbevaring

- Støpselet må alltid trekkes ut før rengjøring!
- Avtakbare deler som har vært i kontakt med matvarer (verktøy og nøkler), kan du rengjøre i oppvaskvann.
- For å rengjøre blandestaven fyller du blandebeholderen med vann og bruker blandestaven slik det er beskrevet under bruk av apparatet. Tørk godt av blandestaven.
- Ved behov kan du vaske av ytersiden av motorhuset med en fuktig klut. Tørk deretter av med en tørr klut.
- Oppbevar blandestaven i det medfølgende veggfestet etter rengjøring.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Garanti

N

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekro-ker, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

GB

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Special Safety Instructions

- Make sure that the motor casing is not wet.
- Pay attention to the slowing down of the motor after shutting off.
- The appliance is designed for the mashing and mixing of food and drinks and for chopping together with the multi-chopper.
- Short-time operating: use the device for no longer than 4 minutes with soft foods and no longer than 3 minutes with hard foods. Leave the device to cool down for at least 3 minutes before using again.
- **WARNING:** the attachments and the blade are very sharp! Handle these parts with great caution! **DANGER OF INJURY!**
- The appliance is designed to process only small quantities of food! Fill the container with the maximum quantities specified in the table!
- Do not put hard foods such as ice cubes, nutmeg or large pieces of chocolate into the container! The blade can be damaged!

Overview of Components

GB

- 1 Speed regulator
- 2 Two-level control switch
- 3 Motor casing
- 4 Mixing rod, removable
- 5 Mixing bowl
- 6 Beater
- 7 Multi-purpose blade
- 8 Lid for mixing bowl
- 9 Whisk
- 10 Adapter for whisk
- 11 Wall mounting with fixing materials
- 12 Lid of the chopping machine
- 13 Transparent beaker
- 14 Chopping blade with shaft
- 15 Attachment release button (discs, blade)

Before Use

- Take out all the parts carefully out of the packing. Save the packing and the inner packing material for the whole duration of the warranty.
- Clean the device before using it for the first time as described in „Cleaning and Maintenance“.

Wall Mounting

The mixing rod (4) can also be attached to the wall using the attachment kit supplied (11).

In order to do this, measure the distance between the two recesses on the back and drill two holes which are this distance apart. Make sure before you start that you will not damage any electrical wires hidden in the walls!

Insert the motor housing (3) with the mixing rod (4) into the holding device.

Function and Accessories

Two-level control switch (2):

Level ●: At this level it is possible to use the speed control to regulate the number of revolutions per minute.

Level ●●: This provides the maximum speed and cannot be regulated.

GB

Attachment	Function	Speed	Operating Time
Beater disk (6)	For mixing and stirring milk-shakes, drinks, omelette batter, sauces and cosmetic emulsions	Level ●, set speed control to 1–2.	max. 3 min.
Whisk (9)	For beating cream, egg white (max. 4 egg whites) and blancmange and whipping up sauces, sponge cake mixture and other airy and foamy foods	Level ●, set speed control to 2–4.	max. 4 min.
Multiple blade (7)	With the addition of liquid can be used for chopping, mincing and pureeing boiled vegetables, soft fruit and baby food and for the straining of soups and sauces	Level ●, set speed control to 1–5 or level ●●.	max. 3 min.
Chopping blade (14)	For cutting, chopping or mincing raw or cooked meat and hard-fibred vegetables	Level ●, set speed control to 1–5 or level ●●.	max. 3 min.

Using the Mixing Rod and Whisk

1. Make sure that the plug is not inserted! Insert one of the supplied metal attachments (6/7) in the shaft of the mixing rod (4). Make sure that the pin located on the shaft fits into the slot of the attachment. Only in this case can the attachment be inserted completely onto the shaft! Lock the mixing rod into place by turning once. The marker dots are now positioned one above the other.
2. If you would like to use the whisk (9), replace the mixing rod by the adapter (10). Lock the whisk into place by applying moderate pressure to the driveshaft of the adapter.
3. Fill the food to be mixed into the mixing bowl ((5) max. 0.6 litres). The mixing rod or whisk should be fully immersed.
4. Use the regulator (1) to set the corresponding speed. Please refer to the table.
5. Hold the device in such a way that you are able to operate the two-level control switch (2) with your fingers.
6. Only connect the machine to a properly installed safety socket, 230 V/50 Hz.
7. Press one of the buttons of the two-level control switch.
8. You can achieve pulse operation by pressing the button at intervals and then releasing it.

9. The device switches itself off when the button is released.
10. Pull out the plug from the socket after use. Clean and put the device away as described in „Cleaning and Maintenance“.

Changing of the metal attachments

- Remove the attachment already inserted on the shaft of the mixing rod (4) with the release button (15).
- The side with the slot is used to remove the attachments.

Using the Multi-chopper

1. Make sure that the appliance's plug is not inserted in the socket!
2. Release the mixing rod (4) by turning it and pulling it out of the motor housing (3).
3. Place the multiple chopping machine on a flat, level surface and then remove the lid (12).
4. Fill the transparent beaker (13). Do not fill the beaker to the rim, but only 3/4 of the beaker capacity.
5. Seal the bowl again with the lid; the recesses on the lower edge of the lid and on the upper edge of the bowl must interlock.
6. Place the motor casing on the upper opening of the lid and fasten the multi-chopper by turning it to the right.
7. Only connect the machine to a properly installed safety socket, 230 V/50 Hz. Allow the multiple chopping machine to stand on this surface during operation and until the chopping blade is removed (14). Hold the multi-chopper firmly with a hand.
8. Press one of the buttons on the two-level control switch. You can achieve pulse operation by pressing the button at intervals and then releasing it.
9. Remove the mains plug from the socket after use. Release the motor housing from the multiple chopping machine by turning it and then remove it from the lid.
10. Remove the lid and pull the chopping blade (14) out carefully. CAUTION: The chopping blade is very sharp! DANGER OF INJURY!
11. Pour the contents of the beaker into a container or plate.
12. Clean the appliance as described in „Cleaning and Storage“.

Cleaning and Maintenance

- Always pull the plug out of the socket before cleaning!
- Removable parts which have come into contact with food (utensils and bowls) can be cleaned in soapy water.
- In order to clean the mixing rod fill the mixing bowl with water and operate the mixing rod as described under "Using the Device". Then dry the mixing rod thoroughly.
- Rub the outside of the motor casing with a moist towel to clean it when necessary and then wipe it with a dry cloth.
- After cleaning, store the mixing rod in the wall mounting supplied.

GB

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Proszę uważać, aby nie zamoczyć obudowy silniczka.
- Proszę pamiętać, że silniczek po wyłączeniu jeszcze chwilę pracuje.
- Urządzenie przewidziane do robienia puree lub miksowania potraw i napojów lub, w połączeniu z wielofunkcyjnym malakserem, do rozdrabniania.
- Praca krótkotrwała: w przypadku potraw zmiękczonych proszę nie korzystać z urządzenia dłużej niż przez 4 minuty, ewent. nie dłużej niż 3 minuty w przypadku potraw twardszych. Przed ponownym użyciem proszę odczekać ok. 3 minut, aż urządzenie ostygnie.

PL

- **UWAGA:** Końcówki i noże są bardzo ostre. Dlatego należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie! Można się nimi zranić!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do rozdrabniania niewielkich ilości. W związku z tym proszę nie umieszczać w pojemniku porcji przekraczających maksymalne porcje podane w tabeli!
- Proszę nie umieszczać w pojemniku żadnych twardych artykułów, jak np.: kostki lodu, gałka muszkatołowa lub duże kawałki tabliczki czekolady! Może to spowodować uszkodzenie noża!

Przegląd elementów obsługi

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Regulator prędkości | 10 Adapter do trzepaczki |
| 2 Dwustopniowy przełącznik | 11 Uchwyt ścienny z materiałem do zamocowania |
| 3 Obudowa mechanizmu (silnika) | 12 Pokrywa rozdrabniacza |
| 4 Sztaba miksująca, zdejmowana | 13 Przezroczysty pojemnik |
| 5 Pojemnik miksera | 14 Nóż do siekania z rękojeścią |
| 6 Tarcza miesząca śrubowego | 15 Dźwignia do zdejmowania nasadek (tarcze, noże) |
| 7 Nóż wielofunkcyjny | |
| 8 Pokrywa pojemnika miksera | |
| 9 Trzepaczka | |

Przed użyciem

- Proszę ostrożnie wyjąć wszystkie części z opakowania. Proszę zachować opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne na okres gwarancji.
- Przed pierwszym użyciem proszę wyczyścić urządzenie jak opisano w punkcie „Czyszczenie i przechowywanie”

Montaż ścienny

Przy pomocy załączonego zestawu do mocowania (11) mikser w sztabie (4) można również zamocować na ścianie.

W tym celu proszę zmierzyć odległość między dwoma nacięciami z tyłu urządzenia i zachowując odpowiedni odstęp wywiercić dwa otwory. Proszę się wcześniej upewnić, czy nie uszkodzą Państwo znajdujących się w ścianie przewodów.

Proszę zawiesić obudowę silnika (3) z mikserem w sztabie (4) w uchwycie ściennym.

Funkcjonowanie i akcesoria

Dwustopniowe przełączanie (2):

Stopień ●: po przełączeniu na ten stopień mają Państwo możliwość regulacji liczby obrotów przy pomocy regulatora prędkości.

Stopień ●●: uzyskają Państwo maksymalną prędkość. Tutaj nie ma regulacji.

Nasadka	Funkcja	Prędkość	Czas pracy
Mieszadło (6)	Do miksowania i mieszania koktajli, napojów, ciasta na omlet, sosów i emulsji kosmetycznych.	Stopień ●, ustawienie regulatora prędkości na 1 – 2	maks. 3 min.
Trzepaczka (9)	Do ubijania śmietany, piany z białek (maks. 4 białka), budyniu, ubijania sosów, ciasta biszkoptowego i innych lekkich, kremowych potraw.	Stopień ●, ustawienie regulatora prędkości na 2 – 4	maks. 4 min.
Nóż wielofunkcyjny (7)	Z dodawaniem cieczy podczas siekania, rozdrabniania i ucierania gotowanych warzyw, miękkich owoców, zupek dla niemowląt, do przecierania zup i sosów.	Stopień ●, ustawienie regulatora prędkości na 1 – 5 lub stopień ●●	maks. 3 min.
Nóż do siekania (14)	Do cięcia, siekania, rozdrabniania surowego i gotowanego mięsa oraz warzyw o twardszym miąższu.	Stopień ●, ustawienie regulatora prędkości na 1 – 5 lub stopień ●●	maks. 3 min.

PL

Użytkowanie miksera w sztabie i trzepaczki

- Proszę zwracać uwagę, aby wtyczka nie była podłączona do gniazdka. Proszę zamocować jedną z załączonych metalowych nakładek (6/7) na wale sztabki miksującej (4). Proszę przy tym zwracać uwagę, aby znajdujący się na wale element wystający znalazł się w rowku nasadki. Tylko w takiej pozycji nasadka zostanie umieszczona na wale w całości. Proszę zablokować mikser w sztabie przekręcając go. Zaznaczone punkty powinny znajdować się jeden nad drugim.
- Jeżeli chcą Państwo użyć trzepaczki (9), proszę zastąpić mikser w sztabie adapterem (10). Proszę zamocować trzepaczkę w wale napędowym adaptera silnie ją dociskając.
- Proszę napełnić pojemnik miksera (5) (maksymalnie do objętości 0,6 litra). Proszę całkowicie zanurzyć mikser w sztabie ewent. trzepaczkę w przeznaczoną do zmiksowania potrawie.
- Przy pomocy regulatora (1) proszę ustawić odpowiednią prędkość. W tym celu mogą Państwo skorzystać z tabeli.

PL

5. Proszę uchwycić urządzenie w taki sposób, aby mogli Państwo obsługiwać palcami przełącznik stopni (2).
6. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepisowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230V, 50Hz.
7. Proszę nacisnąć jeden z przycisków przełącznika stopni.
8. Pracę pulsacyjną uzyskają Państwo naciskając i puszczając przycisk w równomiernych odstępach czasu.
9. Gdy puszcza Państwo przycisk, urządzenie wyłączy się.
10. Po zakończeniu pracy proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenie należy oczyścić i przechowywać jak opisano w punkcie „Czyszczenie i przechowywanie”.

Wymiana metalowej nasadki

- Przy pomocy dźwigni (15) proszę zdjąć zamocowaną na wale sztabki miksującej nasadkę (4).
- Do zdejmowania nasadek przeznaczona jest strona z rowkiem.

Zastosowanie wielofunkcyjnego malaksera

1. Proszę się upewnić, czy przewód sieciowy urządzenia nie jest podłączony do gniazda!
2. Proszę zdjąć mikser w sztabie (4) przekręcając go i ściągając z obudowy silnika (3).
3. Proszę ustawić rozdrabniacz wielofunkcyjny na płaskiej powierzchni. Proszę zdjąć pokrywę (12) rozdrabniacza wielofunkcyjnego.
4. Proszę napełnić przezroczysty pojemnik (13). Nie należy go napełniać w całości, jedynie do 1/3 objętości całkowitej.
5. Przy pomocy pokrywy proszę ponownie zamknąć pojemnik, wgłębienia dolnej krawędzi pokrywy i górnej krawędzi pojemnika muszą się nachodzić.
6. Silnik proszę umieścić na górnym otworze pokrywy i dokręcić malakser mocno w prawą stronę.
7. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepisowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230V, 50Hz. Podczas pracy i do momentu zdjęcia noża do siekania (14) proszę pozostawić rozdrabniacz wielofunkcyjny na płaskiej powierzchni. Urządzenie należy przytrzymywać jedną ręką.
8. Proszę nacisnąć jeden z przycisków przełącznika stopni. Pracę pulsacyjną uzyskają Państwo naciskając i puszczając przycisk w równomiernych odstępach czasu.
9. Po zakończeniu użytkowania proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu. Proszę zdjąć obudowę silnika z rozdrabniacza wielofunkcyjnego przekręcając ją i odcepiając od pokrywy.
10. Proszę zdjąć pokrywę i ostrożnie wyciągnąć ze środka nóż do siekania (14).
UWAGA: nóż do siekania jest bardzo ostry! NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZENIA!

11. Zawartość pojemnika proszę umieścić w odpowiednim naczyniu lub na talerzu.
12. Urządzenie należy czyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Czyszczenie i przechowywanie

- Przed każdym czyszczeniem proszę pamiętać o wyciągnięciu wtyczki z gniazdka!
- Zdejmowane części mające kontakt z żywnością (narzędzia i klucze), mogą być czyszczone pod bieżącą wodą.
- Aby oczyścić mikser w sztabie proszę napełnić pojemnik miksera wodą i dalej postępować jak opisano w punkcie o użytkowaniu urządzenia. Następnie proszę dobrze wysuszyć mikser w sztabie.
- W razie potrzeby proszę najpierw oczyścić zewnętrzną stronę obudowy silniczką wilgotną ściereczką, a później wytrzeć ją do sucha.
- Po oczyszczeniu proszę przechowywać mikser w sztabie w załączonym uchwycie ściennym.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu. W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący. Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

PL Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Dbejte na to, aby skříň motoru nebyla vlhká.
- Nezapomeňte, že motor má po vypnutí ještě určitý doběh.
- Přístroj je určen jen pro výrobu pyré resp. mixování pokrmů a nápojů resp. ve spojení s rozmělovačem k rozmělování masa.
- Krátkodobý provoz: Nepoužívejte přístroj po dobu delší než 4 minuty, jestliže zpracováváte měkké suroviny, resp. 3 minuty, jestliže zpracováváte surovinu tuhou. Před opětovným použitím nechte přístroj vychladnout (asi 3 minuty).
- POZOR: Nástavce a nože jsou velmi ostré! Zacházejte proto s těmito součástmi velmi opatrně! **NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**
- Přístroj je konstruován jen pro zpracovávání malých množství! Vkládejte proto do nádoby jen maximálně takové množství zpracovávané suroviny, které je uvedeno v tabulce!
- Nevkládejte do nádoby tvrdé produkty, jako jsou např. kostky ledu, muškátový oříšek nebo velké kusy tabulkové čokolády! Mohlo by totiž dojít ke zničení nože!

CZ**Ovládací prvky**

- 1 Regulátor rychlosti
- 2 Dvoustupňové přepínání
- 3 Skříň motoru
- 4 Tyč mixéru, odnímatelná
- 5 Mixovací nádoba
- 6 Hnětací kotouč
- 7 Víceúčelový nůž
- 8 Víko pro zakrytí mixovací nádoby
- 9 Šlehací metla
- 10 Adaptér pro šlehací metlu
- 11 Držák na zeď s upevňovacím materiálem
- 12 Víko drtiče
- 13 Transparentní nádoba
- 14 Sekací nůž se stopkou
- 15 Oddělovač pro snímání nástavců (kotouče, nože)

Před použitím

- Opatrně vyjměte všechny součásti přístroje z obalu. Obal i vnitřní výplňový materiál uschovejte po celou dobu záruky.
- Před prvním použitím přístroje jej vyčistěte způsobem popsáním v kapitole „Čištění a uložení“.

Montáž na zeď

Pomocí přiložené upevňovací sady (11) je možno mixovací tyč (4) namontovat na zeď.

K tomuto účelu si změřte vzdálenost mezi dvěma zářezy na zadní straně a podle tohoto rozměru vyvrtejte do zdi dva otvory. Předtím se ale ujistěte, že nepoškodíte elektrická vedení, která se nacházejí ve zdi!

Těleso motoru (3) s mixovací tyčí (4) zavěste do držáku.

Funkce a příslušenství

Dvoustupňové přepínání (2):

Stupeň ●: V této poloze přepínače máte možnost pomocí regulátoru rychlosti regulovat počet otáček.

Stupeň ●●: V této poloze dosáhnete maximální rychlosti. Ta ale není regulovatelná.

Nástavec	Funkce	Rychlost	Doba provozu
Kvedlací kotouč (6)	Pro mixování a míchání míchaných nápojů, koktejlů, těsta na omelety, oomáček a kosmetických emulzí.	Stupeň ●, regulátor rychlosti nastavte na 1-2	Max. 3 minuty
Šlehačí metla (9)	Ke šlehání šlehačky, sněhu z vaječných bílků (max. 4 bílky), pudinků, našlehání omáček, piškotového těsta a jiných lehkých, pěnových pokrmů.	Stupeň ●, regulátor rychlosti nastavte na 2-4	Max. 4 minuty
Víceúčelový nůž (7)	Za současného přidání tekutiny k sekání, drcení a k přípravě pyré z vařené zeleniny, měkkého ovoce, potravy pro kojenče, k pasírování polévek a omáček.	Stupeň ●, regulátor rychlosti nastavte na 1-5 nebo stupeň ●●	Max. 3 minuty
Sekací nůž (14)	Ke krájení, sekání, drcení syrového nebo vařeného masa a dužnaté zeleniny.	Stupeň ●, regulátor rychlosti nastavte na 1-5 nebo stupeň ●●	Max. 3 minuty

CZ

Používání mixovací tyče a šlehačí metly

1. Přesvědčte se, zda zástrčka není zastrčena do zásuvky! Nasad'te zvolený kovový nástavec (6/7) na hřídel tyče mixéru (4). Dbejte na to, aby čep nacházející se na hřídli zapadl do drážky nástavce. Nástavec lze na tyč zcela nasadit jen v tomto případě! Mixovací tyč zajistíte otočením. Značkovací body se nyní navzájem shodují.
2. Jestliže chcete použít šlehačí metlu (9), nahrad'te mixovací tyč adaptérem (10). Zajistěte šlehačí metlu zatlačením silným tlakem do hnací hřídele adaptéru.
3. Do mixovací nádoby (5) vložte surovinu určenou k mixování (max. 0,6 litru). Mixovací tyč, resp. šlehačí metlu zcela ponořte.
4. Regulátorem (1) nastavte požadovanou rychlost. Říd'te se podle údajů uvedených v tabulce.
5. Uchopte přístroj tak, abyste mohli prsty ovládat přepínání stupňů (2).
6. Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V / 50 Hz, s ochranním kontaktem, instalované podle předpisů.
7. Stlačte jedno z tlačítek pro přepínání stupňů.

CZ

8. Impulsního provozu dosáhnete tak, že tlačítko budete střídavě stlačovat a uvolňovat.
9. Jestliže tlačítko uvolníte, přístroj se vypne.
10. Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj vyčistěte a uložte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a uložení“.

Výměna kovového nástavce

- Pomocí oddělovače (15) uvolněte nasazený nástavec z hřídele tyče mixéru (4).
- Strana s drážkou slouží k uvolňování nástavců.

Používání rozmělnovače

1. Dbejte na to, aby zástrčka přístroje nebyla zastrčena do zásuvky!
2. Otočením uvolněte mixovací tyč (4) a vytáhněte ji z tělesa motoru.
3. Víceúčelový drtič postavte na rovnou plochu. Sejměte víko (12) drtiče.
4. Naplňte transparentní nádobu (13). Neplňte ji ale úplně, nýbrž maximálně do tří čtvrtin jejího celkového objemu.
5. Nádobu znovu uzavřete pomocí víka, vybraní na spodním okraji víka a na horním okraji nádoby do sebe musí zapadnout.
6. Nasad'te těleso motoru na horní otvor víka a pevně je upevněte na rozmělnovači tak, že jím budete otáčet doprava.
7. Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V / 50 Hz, s ochranným kontaktem, instalované podle předpisů. Víceúčelový drtič nechte během provozu a až do demontáže sekacího nože (14) stát na této ploše. Pevně jej přidržujte rukou.
8. Stiskněte jedno z tlačítek pro přepínání stupňů. Impulsního provozu dosáhnete tak, že tlačítko budete střídavě stlačovat a uvolňovat.
9. Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Těleso motoru uvolněte od drtiče otočením a stáhněte jej z víka.
10. Sejměte víko a opatrně vytáhněte sekací nůž. POZOR: Sekací nůž je velmi ostrý! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!
11. Vyjměte obsah nádoby a vložte jej do příslušné nádoby nebo na talíř.
12. Čištění přístroje provádějte způsobem popsaným v kapitole „Čištění a uložení“.

Čištění a uložení

- Vytáhněte před zahájením čištění vždy zástrčku ze zásuvky!
- Odnímatelné díly, které přišly do styku s potravinami (nástroj a nádoba), můžete mýt v běžné mycí lázni.
- Pro vyčištění mixovací nádoby naplňte mixovací nádobu vodou a uveďte mixér do provozu tak, jak je uvedeno v kapitole Používání přístroje. Poté mixovací tyč dobře vysušte.
- Podle potřeby otřete vnější plochy skříně motoru vlhkým hadříkem a poté je suchým hadříkem vytřete do sucha.
- Mixovací tyč po vyčištění uložte do dodávaného držáku na zeď.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelről fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

Speciális biztonsági rendszabályok

- Ügyeljen rá, hogy a motorház ne legyen vizes.
- Vegye figyelembe, hogy a motornak a leállítást követően utójáratra van.
- A készülék kizárólag ételek és italok pürésítésére és mixelésére, ill. a több-célú aprítóval együtt alkalmazva, vagdalásra készült.
- Rövid üzemeltetési idő: Ne használja a készüléket puha ételek esetén 3 percnél, ill. szilárd ételek esetén 3 percnél tovább egyfolytában! Újabb használat előtt hagyja kb. 3 percig hűlni!
- VIGYÁZAT: A feltűzhető szerszámok és kések nagyon élesek! Bánjon ezéért velük fokozott elővigyázattal! SÉRÜLÉSVESZÉLY áll fenn!
- A készülék csak kisebb mennyiségek feldolgozására van méretezve. Ne tegyen ezért többet az aprítótartályba a táblázatban megadott mennyiségeknél!
- Ne tegyen az aprítótartályba jégkockát és kemény élelmiszert, pl. szerezcsendőt vagy nagy tömbcsokoládé-darabokat! Ezzel tönkretelheti a kést.

A kezelőelemek áttekintése

H

- 1 Sebességszabályozó
- 2 Kétfokozatú kapcsoló
- 3 Motorház
- 4 Levehető keverőhenger
- 5 Keverőtartály
- 6 Keverőtárcsa
- 7 Többcélú kés
- 8 A keverőedény fedele
- 9 Habverő
- 10 A habverő adaptere
- 11 Fali tartó rögzítőanyaggal
- 12 Az aprító fedele
- 13 Átlátszó tartály
- 14 Nyeles vagdalókés
- 15 Emelő a feltűzhető szárszámokhoz (korongok, kések)

Használatbavétel előtt

- Óvatosan vegye ki az alkatrészeket a csomagolásból! A csomagolást és a belevaló csomagolóanyagokat őrizze meg az egész garanciális idő alatt!
- Az első használatbavétel előtt tisztítsa meg a készüléket, ahogy a „Tisztítás és tárolás” című fejelet olvasható.

Falra szerelés

A keverőpálca (4) a hozzá adott rögzítőkészlettel (11) falra szerelhető.

Mérje ki ehhez a hátlapon lévő két bevágás közötti távolságot a falon, és fúrjon ilyen távolságban egymástól két lyukat. Szerelés előtt bizonyosodjon meg róla, hogy nem sért-e meg a falban húzódó vezetékeket!

Akassza be a motorházat (3) a keverőpálcával együtt a tartóba!

Működés és tartozékok

Két fokozatú kapcsoló (2):

- fokozat: Ezzel a kapcsolással lehetséges arra, hogy a sebességszabályozóval szabályozza a fordulatszámot.
- fokozat: Ezzel eléri a maximális sebességet. Ez már nem szabályozható.



Felhelyezhető szerszámok	Funkció	Sebesség	Üzemeltetési idő
Keverőtárcsa (6)	Turmixok, italok, omlett, mártások és kozmetikai emulziók keverésére	● fokozat, a sebesség szabályozó 1-2-re állítandó	max. 3 perc
Habverőt (9)	Tejszín, tojáshab (max. 4 tojás fehérje) puding felfőzésére, mártások, piskótatészta és más laza, felhabosított ételek felkavarására	● fokozat, a sebesség-szabályozó 2-4-re állítandó	max. 4 perc
Többfunkciós kés (7)	Folyadék hozzáadásával főtt zöldségfélék, puha gyümölcs, bébiétel összevagdolására, aprítására és pürésítésére, levek és mártások áttörésére	● fokozat, a sebesség-szabályozó 1-5-re vagy ●● fokozatra állítandó	max. 3 perc
Vagdálókés (14)	Nyers és főtt hús, valamint kemény rostos zöldségfélék felszeletelésére, vagdolására és aprítására	● fokozat, a sebesség-szabályozó 1-5-re vagy ●● fokozatra állítandó	max. 3 perc

A keverőpálca és a habverő használata

1. Ügyeljen rá, hogy a hálózati csatlakozó dugó ne legyen bedugva! Húzza rá a mellékelt feltűzhető fém szerszámok (6/7) valamelyikét a keverőhenger (4) tengelyére! Ügyeljen rá, hogy a tengelyen lévő csap beakadjon a feltűzhető szerszám vátatába. A szerszám csak így húzható rá teljesen a tengelyre! Elfordítással reteszelve a keverőpalcát! A megjelölt pontok ebben a helyzetben egymás felett vannak.
2. Ha a habverőt (9) kívánja használni, cserélje fel a keverőpalcát az adapterrel (10) ! Mérsékelt nyomással kattintsa be a habverőt az adapter hajtótengelyébe!
3. Tegye bele a mixelendő anyagot a keverőedénybe (5) (legfeljebb 0,6 liternyi). Nyomja bele teljesen a keverőpalcát, ill. a habverőt!
4. Állítsa be a szabályozóval (1) a megfelelő sebességet! A beállításához vegye figyelembe a táblázatot!
5. Úgy fogja meg a készüléket, hogy az ujjaival kezelni tudja a fokozatkapcsolót (2)!

6. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba!
7. Nyomja meg a fokozatkapcsoló egyik gombját!
8. Ha nem folyamatosan, hanem megszakításokkal nyomja a gombot, pulzáló üzemmódot érhet el.
9. Ha elengedi a gombot, a készülék kikapcsol.
10. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból! A készüléket úgy tisztítsa és tárolja, ahogy a „Tisztítás és tárolás” címszó alatt olvasható.

A feltűzhető fémszerszámok cseréje

- Az emelővel (15) oldja le a keverőhenger (4) tengelyéről a már ráhúzott szerszámot!
- A szerszámok kioldására a vájatos oldal szolgál.

A többcélú aprító használata

1. Ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen bedugva a konnektorba!
2. Elfordítással oldja ki a keverőpálcát (4), és húzza le a motorháztól (3)!
3. Helyezze a többfunkciós aprítót sima felületre! Vegye le a többfunkciós aprító fedelét (12)!
4. Töltse meg az átlátszó tartályt (13)! Ne töltsen egészen tele, csak a teljes tartálytartalom legfeljebb 3/4 részéig!
5. Zárja le újra az edényt a fedővel úgy, hogy az alsó fedőszélén és az edény felső peremén lévő nyílások egymásba kapaszkodjanak!
6. Helyezze a motorházat a fedél felső nyílására, és jobbra tekerve csavarja szorosan a motorházat a többcélú aprítóra!
7. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba! Amíg a többfunkciós aprító működik, és ki nem vette belőle a vagdalókést (14), hagyja azon a felületen, ahová állította! Használat közben az egyik kezével tartsa szorosan az aprítót!
8. Nyomja meg a fokozatkapcsoló egyik gombját! Ha a gombot nem folyamatosan, hanem megszakításokkal nyomja, pulzáló üzemmódot érhet el.
9. Használat után húzza ki a dugaszt a konnektorból! Elfordítással oldja le a motorházat a többfunkciós aprítóról, és húzza le a fedőről!
10. Vegye le a fedőt, és óvatosan emelje ki a vagdalókést (14)! VIGYÁZAT: a vagdalókés nagyon éles! SÉRÜLÉST szenvedhet!
11. Üritse a tartályt megfelelő edénybe, vagy öntse a tartalmát tányérra!
12. Tisztítsa meg a készüléket, ahogy a „Tisztítás és tárolás” címszó alatt le van írva!

Tisztítás és tárolás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból!
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe került kivehető alkatrészeket (szerszámok és edények) mosogatással tisztíthatja meg.



- A keverőpálca tisztításához engedje tele a keverőedényt vízzel, és működtesse a keverőpalcát úgy, ahogy a készülék használatánál olvasható! Utána törölgesse a keverőpalcát gondosan szárazra!
- Szükség esetén nedves ruhával dörögölje le a motorház külső falát, majd törölje szárazra!
- Tisztogatás után tartsa a keverőpalcát a hozzá adott fali tartóban!

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávezérlő, pótfogkefe, fűrészlapp stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrész cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztesse a térítésköteles javításokat.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные указания по технике безопасности

- Следите за тем, чтобы корпус мотора не намокал.
- После выключения миксера дайте мотору полностью остановиться.
- Прибор предназначен только для пюрирования или смешивания продуктов питания или напитков, а также, в комбинации с универсальным измельчителем, для измельчения продуктов.
- Работа с интервалами: не включайте прибор на непрерывную работу более 4 минут с мягкой пищей и более 3 минут с твердой. Перед повторным включением дайте прибору примерно 3 минуты остынуть.

RUS

- **ВНИМАНИЕ!** Насадки и секачи очень остры! **ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ!**
- Прибор сконструирован для переработки только маленьких порций! Поэтому наполняйте бокал продуктами в количестве не выше максимально допустимого, указанного в таблице!
- Не наполняйте бокал твердыми продуктами, как например кубики льда, мускатный орех или большие куски плиточного шоколада! Это может привести к поломке секача!

Перечень деталей прибора

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 Регулятор оборотов | 10 Переходник для венчика |
| 2 Двухступенчатый переключатель | 11 Настенный держатель с монтажным материалом |
| 3 Корпус мотора | 12 Крышка измельчителя |
| 4 Миксерная палочка, съемная | 13 Прозрачный бокал |
| 5 Миксерный бокал | 14 Секач со стержнем |
| 6 Диск - мутовка | 15 Съемник для насадок (дисков, секачей) |
| 7 Универсальный секач | |
| 8 Крышка миксерного бокала | |
| 9 Венчик | |

Перед включением

- Осторожно выньте все детали прибора из упаковки. Внешнюю упаковку и внутренний упаковочный материал храните, пожалуйста, в течении всего гарантийного срока.
- Перед первым включением промойте прибор, как это описано в главе "Чистка и хранение".

Настенный монтаж

При помощи прилагаемого монтажного набора (11) миксерную палочку (4) можно также прикрепить к стене.

Для этого замерьте расстояние между прорезями на задней стороне и просверлите в стене два отверстия на этом расстоянии. Перед этим убедитесь в том, не повредите ли вы проводку, скрытую в стене!

Вставьте корпус мотора (3) вместе с миксерной палочкой (4) в держатель.

Функционирование и принадлежности

Двухступенчатый переключатель (2):

Положение ●: В этом положении имеется возможность регулировать обороты миксера при помощи регулятора скорости вращения.

Положение ●●: Максимальная скорость вращения. Скорость не регулируется.

Насадки	Применение	Скорость вращения	Время непрерывной работы
Диск-мутька (6)	Для перемешивания коктейлей, напитков, омлета, соусов или косметических эмульсий	Положение ●, регулятор скорости вращения поставить в положение 1-2	макс. 3 мин.
Венчик (9)	Для взбивания сливок, яичного белка (макс. от 4 яиц), пудинга, соусов, бисквитного теста и прочих воздушных блюд	Положение ●, регулятор скорости вращения поставить в положение 2-4	макс. 4 мин.
Универсальный нож (7)	С добавлением жидкости для перемалывания, измельчения и приготовления пюре из вареных овощей, нежестких фруктов, детского питания, для протираания супов и соусов	Положение ●, регулятор скорости вращения поставить в положение 1-5 или ●●	макс. 3 мин.
Секач (14)	Для резания, рубления, измельчения сырого и вареного мяса или жестких овощей	Положение ●, регулятор скорости вращения поставить в положение 1-5 или ●●	макс. 3 мин.

RUS

Порядок работы с миксером и венчиком

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки! Насадите на вал миксерной палочки (4) одну из прилагаемых металлических насадок (6/7). Обратите внимание на то, чтобы находящаяся на валу втулка попала в канавку насадки. Только после этого насадку возможно полностью насадить на вал! Зафиксируйте миксерную палочку, повернув ее. Метки должны стоять друг против друга.
2. Если хотите работать с венчиком (9), то замените миксерную палочку на переходник (10). Вдавите венчик в приводную ось переходника.
3. Наполните миксерный бокал ((5) макс. 0,6 литра) ингредиентами. Погрузите в них полностью миксерную палочку или венчик.
4. Установите при помощи регулятора (1) необходимую скорость вращения. Данные находятся в таблице.
5. Возьмите миксер в руку так, чтобы пальцы доставали до ступенчатого переключателя (2).
6. Включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230V/50Hz, установленную в соответствии с предписаниями.

RUS

7. Нажмите одну из кнопок ступенчатого переключателя.
8. Импульсный режим достигается нажатием и отпусканием кнопки через определенный интервал времени.
9. В свободном состоянии миксер выключается.
10. После работы выньте вилку из розетки. Чистите и храните прибор так, как это описано в главе "Чистка и хранение".

Смена металлических насадок

- Снимите при помощи съемника (15) насадку, надетую на ось миксерной палочки (4).
- Сторона с канавкой служит для снятия насадок.

Порядок работы с универсальным измельчителем

1. Убедитесь в том, что вилка прибора вынута из розетки!
2. Разблокируйте миксерную палочку (4), повернув ее, и вытяните ее из моторного блока (3).
3. Установите универсальный измельчитель на ровную поверхность. Снимите с него крышку (12).
4. Наполните прозрачный бокал (13). Не наполняйте его полностью, а максимум до 3/4 его емкости.
5. Закройте бокал обратно крышкой, углубления на нижней кромке крышки и верхней кромке бокала должны войти друг в друга.
6. Вставьте корпус мотора в верхнее отверстие крышки и, вращая вправо, крепко наверните его на универсальный измельчитель.
7. Включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230V/50Hz, установленную в соответствии с предписаниями. Универсальный измельчитель должен стоять на поверхности как во время работы так и во время вынимания секача (14). Держите универсальный измельчитель во время работы крепко одной рукой.
8. Нажмите одну из кнопок ступенчатого переключателя. Импульсный режим достигается нажатием и отпусканием кнопки через определенный интервал времени.
9. По окончании работы выньте вилку из розетки. Разблокируйте универсальный измельчитель на моторном блоке, повернув его, и снимите его с крышки.
10. Снимите крышку и осторожно отнимите секач (14). **ВНИМАНИЕ! Секач острый! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!**
11. Переложите содержимое бокала в подходящую посуду или на тарелку.
12. Промойте прибор, как это описано в главе "Чистка и хранение прибора".

Чистка и хранение

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки!

- Все съемные части, имевшие контакт с продуктами питания (инструменты и чаши) можно промыть в моющем растворе.
- Для очистки миксерной палочки наполните миксерный бокал водой и поступайте как это было описано в главе порядок работы. После этого протрите миксерную палочку насухо.
- При необходимости, протрите внешнюю сторону корпуса мотора влажной тряпкой и, в заключении, протрите его насухо.
- После чистки вставьте миксерную палочку на хранение в прилагаемый держатель.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и сломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пулты управления, запасные зубные щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	SMS 2759
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Bemessungsaufnahme:	380 Watt
Schutzklasse:	II
Füllmenge:	0,6 l

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de